

<<饼干教室>>

图书基本信息

书名：<<饼干教室>>

13位ISBN编号：9787506474481

10位ISBN编号：7506474484

出版时间：2011-8

出版时间：中国纺织

作者：许正忠//张德芳

页数：143

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<饼干教室>>

前言

后记 在烘焙的世界中，饼干是最受到青睐的一种，除了口味繁多、造型变化多样之外，其易学、易操作及失败率低，相信也是很多喜欢做饼干的人共同的心声！

正因为如此，在策划本书时，特别邀请了有十余年烘焙教学经验的张德芳老师，从她的专业角度选择了100多种好吃又简单易做的饼干。

在“做法简单、配方正确”的原则下，照着操作，相信您也能轻轻松松做出令人垂涎的美味饼干！

在此，希望本书能带您一起进入幸福的饼干世界，体验制作饼干的乐趣及品尝和分享的喜悦！

许正忠 多年前，一位教会的朋友送了我一本“饼干”烘焙书，从此便一头栽进了奶油面粉的世界里！

从事烘焙教学的工作即将迈入第12个年头了，比别人幸运的是，烘焙是我的兴趣，而兴趣就是我的工作，我乐于悠游在烘焙的天地里和学生们互动，可以在每次的操作中再次学习，而他们对烘焙的热情也成为我不断向前的动力。

本书汇总了100多道饼干的制作方法，结合了过去教学内容进行整理。

在准备内容时，加入更多造型及材料上的变化，更丰富了这本书的内容。

书中也针对一些在教学上学生常碰到的问题做了说明。

写这本书就像是在给学生们上课一样，除了把好吃的饼干介绍给大家，也让大家可以按照步骤做， “简单学，轻松做”。

对初学者而言，我鼓励大家从饼干入门，因为简单易学，只要拿捏得宜，都可以烤出美味诱人的饼干；对于已经进入烘焙领域的同好，更希望可以用这些作品和大家一同分享。

在此要谢谢许正忠老师的抬爱，在出书过程中所给予了我很多协助和提点！

还要谢谢给予我在教学上极大发挥空间和信任的“义兴西点原料行”老板和老板娘，还有这一路上和我一同学习成长的学生及烘焙伙伴们。

“烘焙”这个兴趣我将坚持下去，并且把对烘焙的热情传递出去。

让吃到甜点的人感到无比的满足和幸福，不也验证了一句话——“施比受更有福”吗。

张德芳

<<饼干教室>>

内容概要

饼干教室开课了！

本书收录了100种好吃又易学的饼干，让您简单学，轻松做，烤出美味诱人的饼干，你也可以轻松变身饼干达人。

喜爱西式小点的你，赶快动手跟着试试吧！

<<饼干教室>>

作者简介

许正忠

因为太爱面包了！

22年前他从一个电机工程师，一头栽进烘焙这个对他来说全新的行业，凭借着他努力又不服输的性格，以及对烘焙的热爱，22年走来，从最基础学起，到后来在各大学校授课，以及获得多到不胜枚举的头衔及学生。

在技术上，他是功底深厚的师傅；在学术，他是学有专精的老师，现在的他仍任职于福华大饭店。他说：“责任感使然，出书，是希望结合更多优秀的后进，将烘焙这个奇幻世界的美好传达出去！”

张德芳

12年前，因为朋友送了她一本饼干书，从此她进入了烘焙的世界，也让她找到了兴趣所在。

一路走来，兴趣成为她现在的职业，每天与面粉、鸡蛋和奶油等为伍，带着学生们将对烘焙的热情转化成好吃又漂亮的成品。

这是她的第一本书，里面包含她12年来对烘焙的热情和执着，以及教学经验的总结。

她希望她的书也能像当初那本带她进入烘焙世界的饼干书一样，带领更多的人进入幸福的烘焙世界，一起发掘更多的美好！

<<饼干教室>>

书籍目录

课前准备

- 烘焙小常识材料及工具简介
- 制作冷冻饼干的基本步骤
- 制作薄脆饼干的基本步骤
- 制作挤注式饼干的基本步骤
- 制作蛋白霜的基本步骤

手工塑形饼干

- 巧克力坚果烤饼
- 咖啡雪球
- 椰子球
- 薰衣草饼干
- 巧克力起普
- 榛果饼干
- 咖啡坚果棒
- 全麦饼干
- 雨滴核桃饼干
- 葡萄干玉米脆片
- 花生饼干
- 抹茶奶油球
- 蔓越莓夏威夷豆饼
- 核果蛋饼
- 椰香小点
- 蓝莓干果饼干
- 红糖燕麦饼
- 肉桂核桃饼
- 巧克力豆饼
- 红糖酥
- 草莓风味起普
- 香草甜味饼干
- 珍珠甜甜圈
- 夏日莓果燕麦饼
- 红曲米香饼
- 擂茶巧酥
- 荞麦酥
- 酥脆饼干
- 奶香腰果饼
- 巧克力燕麦饼
- 草莓果酱饼
- 竹炭饼干
- 松子酥

冷冻饼干

- 向日葵饼干
- 咖啡杏仁曲奇
- 核桃草莓西饼
- 伯爵香料饼干

<<饼干教室>>

椰香火山豆西饼
茉莉茶香饼干
焦糖饼干卷
芝麻沙布烈
南瓜坚果饼干
香梅饼
棋格冰箱小西饼
亚麻脆饼
黑白芝麻饼
双卷草莓饼干
抹茶开心果饼干
造型组合饼干
核桃覆盆子饼干
太妃香酥杏仁饼
丰富水果馅饼
QQ糖饼干
咖啡夹心饼
菠萝达克斯饼
枫糖白巧夹心
花生雪霜饼
酒渍葡萄干夹心饼
椰子蛋饼
蝴蝶酥
椰香花环小饼
无花果夹心方酥
抹茶酥片
薄脆饼干
杏仁瓦片
海苔酥
咖啡薄饼
芝麻薄片
芝麻杏仁薄烧
比纳兹薄烧
榛果巧酥
橘子香卷
南瓜薄片
花生脆饼
挤注式饼干
柠檬丹麦小西饼
菊花酥
罗密亚小西饼
榛果巧克力甜心
咖啡杏仁脆饼
奶酥巧克力派
玫瑰核桃小西饼
黑巧克力小西饼
超浓奶酪饼

<<饼干教室>>

牛粒
杏仁小水滴
红茶饼干
红糖姜味杂粮饼
抹茶脆糖酥
德国结饼干
香橙浓格酥
咸味饼干
咖喱红椒成饼干
香葱鸡汁饼干
番茄香蒜饼干
樱花虾薄饼
培根土豆格子
意式香料饼干
全麦三角成饼
洋葱饼干棒
胚芽苏打饼干
调味海苔小饼干
黑胡椒切达奶酪饼
海盐法香饼
后记

<<饼干教室>>

后记

后记在烘焙的世界中，饼干是最受到青睐的一种，除了口味繁多、造型变化多样之外，其易学、易操作及失败率低，相信也是很多喜欢做饼干的人共同的心声！

正因为如此，在策划本书时，特别邀请了有十余年烘焙教学经验的张德芳老师，从她的专业角度选择了100多种好吃又简单易做的饼干。

在“做法简单、配方正确”的原则下，照着操作，相信您也能轻轻松松做出令人垂涎的美味饼干！

在此，希望本书能带您一起进入幸福的饼干世界，体验制作饼干的乐趣及品尝和分享的喜悦！

许正忠多年前，一位教会的朋友送了我一本“饼干”烘焙书，从此便一头栽进了奶油面粉的世界里！

从事烘焙教学的工作即将迈入第12个年头了，比别人幸运的是，烘焙是我的兴趣，而兴趣就是我的工作，我乐于悠游在烘焙的天地里和学生们互动，可以在每次的操作中再次学习，而他们对烘焙的热情也成为我不断向前的动力。

本书汇总了100多道饼干的制作方法，结合了过去教学内容进行整理。

在准备内容时，加入更多造型及材料上的变化，更丰富了这本书的内容。

书中也针对一些在教学上学生常碰到的问题做了说明。

写这本书就像是在给学生们上课一样，除了把好吃的饼干介绍给大家，也让大家可以按照步骤做，“简单学，轻松做”。

对初学者而言，我鼓励大家从饼干入门，因为简单易学，只要拿捏得宜，都可以烤出美味诱人的饼干；对于已经进入烘焙领域的同好，更希望可以用这些作品和大家一同分享。

在此要谢谢许正忠老师的抬爱，在出书过程中所给予了我很多协助和提点！

还要谢谢给予我在教学上极大发挥空间和信任的“义兴西点原料行”老板和老板娘，还有这一路上和我一同学习成长的学生及烘焙伙伴们。

“烘焙”这个兴趣我将坚持下去，并且把对烘焙的热情传递出去。

让吃到甜点的人感到无比的满足和幸福，不也验证了一句话——“施比受更有福”吗。

张德芳

<<饼干教室>>

编辑推荐

《饼干教室》：《烘焙大师系列》由《面包教室》、《蛋糕教室》、《饼干教室》和《巧克力教室》组成，是台湾四块玉文化事业有限公司集合台湾著名烘焙大师，将他们多年的私藏配方与经验总结一次完整呈现。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>